

## おせち料理の由来



もともと、神様にささげる供物（くもつ）を「節供（せつく）」といい、季節ごとの節句にささげる節供料理を「御節（おせち）」料理といいました。やがて、正月が最も重要だったことから、お正月の料理だけをさすようになりました。

正月の間は神聖な火をなるべく使わないようにするため、作り置きできるものが中心です。また、年神様に供えるだけでなく、家族の繁栄を願う縁起ものなので、めでたさが重なるようにお重（重箱）に詰めます。

## おせち料理のしきたり

おせち料理は、縁起のいいものがいっぱい！詰め方にもしきたりがあります。

### 【一の重】 口取り、祝い肴を詰める

黒豆.....まめまめしく働ける 数の子.....子孫繁栄 ごまめ.....豊作祈願 昆布巻き.....よろこぶ

きんとん.....金運

※とくに、数の子・黒豆・ごまめを「三つ肴」といいます。

### 【二の重】 焼き物を詰める

鯛（たい）.....めでたい 海老（えび）.....腰が曲がるまで長生き 鰯（ぶり）.....出世魚のように出世する

### 【三の重】 煮ものを詰める

れんこん.....穴が開いて見通しがきく ごぼう.....無病息災 くわい.....大きな芽が出るからめでたい

さといも.....小芋がたくさんつくから子孫繁栄

### 【与の重】 酢のもの、和えものを詰める

紅白なます.....大根のように根をはる。めでたい紅白  
徴

菊花かぶ.....菊は不老長寿の象

